DOMAINE ROYET

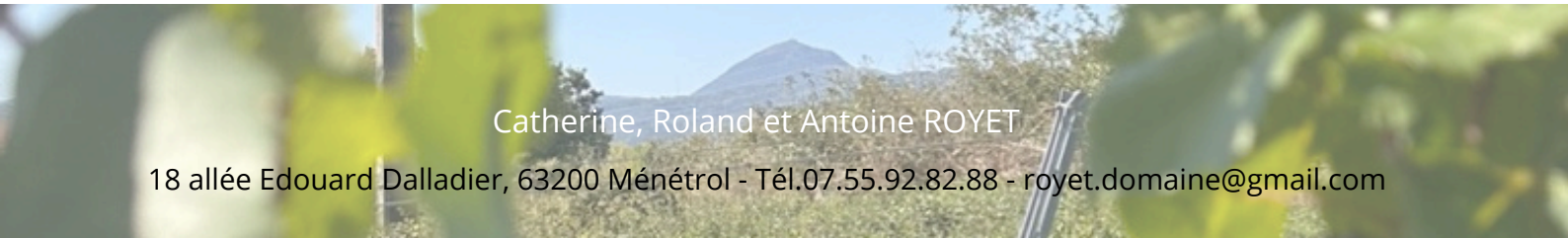
LES CÔTEAUX

LE VIN :
Appellation : Côtes d'Auvergne Chateauguay « les coteaux »
Certification : AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Couleur : Rouge
Cépage : Gamay

LA PARCELLE :
Commune : Ménétrol
Lieu-dit : Bourrassol
Exposition : Est-Sud
Année de plantation : 1992
Nature du sol : Pépérite, calcaire

EN CAVE
Vendange égrappée, macération pré fermentaire à 8°C pendant 4-5 jours, levurage et fermentation alcoolique 15 jours en cuve béton, remontage quotidien pendant la fermentation, décuvage et élevage en cuve fibre de verre.

A LA DEGUSTATION
Robe intense, noir - Issu du terroir volcanique ce 100% gamay présente un joli fruit au nez ainsi que des notes épicées légèrement fumé en bouche, très typique des vins d'auvergne. Récolté à maturité optimum, l'acidité n'est pas trop marquée et les tanins sont équilibré en bouche. Vin puissant, structuré. Déboucher une heure à l'avance.
Accord met et vin : viande grillé, barbecue, chapon, rôti
Température de service 16-18 degrés
Potentiel de garde : 7-8 ans



Catherine, Roland et Antoine ROYET
18 allée Edouard Dalladier, 63200 Ménétrol - Tél.07.55.92.82.88 - royet.domaine@gmail.com